# ATTI OĦRAJN

# IL-KUMMISSJONI EWROPEA

**Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel**

(2015/C 324/15)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]).

DOKUMENT UNIKU

**"COCHINILLA DE CANARIAS"**

**Nru tal-UE: ES-PDO-0005-01302 – 22.1.2015**

**DOP ( X ) IĠP ( )**

1. **L-isem**

"Cochinilla de Canarias"

2. **L-Istat Membru jew il-pajjiż terz**

Spanja

3. **Id-deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *It-tip ta' prodott*

Klassi 2.12. Kuċċinilja

3.2. *Id-deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem fil-punt 1*

Il-"Cochinilla de Canarias" hija materja prima li toriġina mill-annimali u li tinkiseb fil-Gżejjer Kanarji mit-tnixxif naturali tal-adulti femminili ta' insett emitteru, mill-familja tal-*Coccidae*, tal-ispeċi *Dactylopius coccus* (magħruf tradizzjonalment bħala l-kuċċinilja), li jinqabdu mill-pal tal-bajtar tax-xewk (*Opuntia ficus indica*).

Il-"Cochinilla de Canarias" għandha l-karatteristiċi fiżiċi li ġejjin:

Il-karatteristiċi fiżiċi u kimiċi:

Għandha għamla solida li hija ffurmata minn ħbub li jikkorrispondu għal insett femminili. Dawn il-ħbub għandhom forma irregolari, ovali u ssegmentata.

Il-ħbub ivarjaw fid-daqs iżda dejjem ikollhom tul ta' inqas minn ċentimetru.

L-umdità: 13 % jew inqas.

Il-kontenut ta' aċidu karminiku: minn tal-inqas 19 % f'materja niexfa.

Il-karatteristiċi organolettiċi:

Il-konsistenza tal-prodott għandha dehra ramlija u tinħass niexfa.

Il-kulur ivarja minn firxa ta' griż skur għal iswed, b'tonalitajiet ħamranin u bajdanin mill-fdalijiet tax-xama' qotnija li tipproteġi l-ħabba.

3.3. *L-għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u l-materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Il-kuċċinilja tiekol il-pjanta ospitanti (*Opuntia ficus indica*, ikklassifikata wkoll bħala *Opuntia maxima* u *Opuntia tomentosa*), li ddaħħlet fil-Gżejjer Kanarji qabel is-seklu dsatax u li issa hija speċi naturalizzata fil-gżejjer kollha minħabba l-valur agrikolu tagħha għat-trobbija tal-insett.

([1]) ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

3.4. *Il-passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Il-passi tal-produzzjoni li jridu jseħħu fiż-żona ġeografika ddefinita huma dawn li ġejjin:

— It-tkabbir tal-pjanta ospitanti.

— L-inokulazzjoni, l-iżvilupp u l-qbid tal-insett.

— It-tnixxif tal-prodott mgħarbel u t-tħejjija qabel l-ippakkjar.

3.5. *Ir-regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-tħakkik, l-ippakkjar, eċċ. tal-prodott li għalih jirreferi l-isem irreġistrat*

L-ippakkjar jitwettaq f'boroż tal-ġuta jew ta' materjal ieħor, preferibbilment ta' nisġa naturali, li tippermetti l-ventilazzjoni tal-prodott.

Minħabba l-karatteristiċi tal-kuċċinilja, li hija materja prima li toriġina mill-annimali, li tinkiseb permezz tat-tnixxif naturali tal-insett u li għandha karatteristiċi fiżiċi, kimiċi u organolettiċi li jispikkaw, l-ippakkjar irid jitwettaq mill-iktar fis possibbli wara t-tnixxif u t-tgħarbil, li hija r-raġuni għalfejn l-ippakkjar tal-prodott aħħari jrid isir fiż-żona ġeografika tal-Gżejjer Kanarji, speċifikament fil-post tal-produzzjoni. B'hekk, bl-għan li tiġi mħarsal-kwalità, tiġi evitata kwalunkwe alterazzjoni tal-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi u organolettiċi tal-prodott.

3.6. *Ir-regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott li għalih jirreferi l-isem irreġistrat*

Il-logo Komunitarju tad-"Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta" u l-kliem li jgħidu li l-"Cochinilla de Canarias" hija ta' Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta, iridu jidhru b'mod obbligatorju u ċar fuq it-tikketta.

## 4. Id-deskrizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika

Iż-żona ġeografika tal-produzzjoni tal-kuċċinilja tikkorrispondi għas-seba' gżejjer tal-arċipelagu tal-Kanarji.

F'Tenerife, fil-Gran Canaria, f'La Gomera, f'La Palma u f'El Hierro, il-kuċċinilja tiġi prodotta fiż-żoni kostali u fiż-żoni ta' altitudni medja ta' mhux iktar minn 1 200 m 'il fuq mil-livell tal-baħar. Fi Fuerteventura u f'Lanzarote, iż-żona tal-produzzjoni tinkludi r-raba' kollu ta' altitudni ta' inqas minn 600 m 'il fuq mil-livell tal-baħar.

## 5. Ir-rabta maż-żona ġeografika

Ir-rabtiet kawżali bejn il-kwalità u l-karatteristiċi tal-prodott u l-ambjent ġeografiku huma dawn li ġejjin:

— Il-pożizzjoni ġeografika tal-Gżejjer Kanarji:

Il-Gżejjer Kanarji jinsabu bejn il-koordinati 27° 37′ u 29° 25′ tal-latitudni tat-Tramuntana u bejn il-koordinati 13° 20′ u 18° 10′ tal-lonġitudni tal-Punent. Din il-pożizzjoni ġeografika tipprovdi l-aħjar kundizzjonijiet għall-iżvilupp tal-"Cochinilla de Canarias".

— Il-Gżejjer Kanarji jinsabu fil-qilla tal-irjieħ alizej li jiġu mill-antiċiklun tal-Ażores, li jiġġenera inverżjoni termika b'baħar ta' sħab u jinħoloq l-effett ta' serra. Dawn l-irjieħ umdużi jidrataw il-pjanta ospitanti tal-kuċċinilja eżatt kemm hemm bżonn, mingħajr ma jkun hemm umdità ż-żejjed, biex b'hekk jiżviluppaw kemm il-pjanta kif ukoll l-insett.

— Is-sħab li jiġġeneraw l-effett ta' serra jikkontribwixxu għall-istabbiltà tal-"*Kurrent kiesaħ tal-Kanarji*", li jwassal biex il-klima tal-arċipelagu tkun moderata.

— Id-differenza fit-temperatura bejn l-iksaħ xhur u dawk l-iktar sħan hija ta' inqas minn 10 °C, b'temperaturi li jvarjaw bejn 17-il °C u 25 °C, għajr fil-quċċati tal-muntanji. Dan l-effett ta' stabbiltà fit-temperaturi jiffavorixxi l-iżvilupp tal-insett b'varjazzjoni fil-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi u organolettiċi li tkun ftit li xejn, kif diġà ġie deskritt fil-punt 3.2 ta' dan id-dokument.

— Il-pożizzjoni ġeografika subtropikali tal-Gżejjer Kanarji, li jirċievu medja ta' 3 000 siegħa xemx fis-sena, tiżgura li t-tnixxif ikun jista' jseħħ b'mod naturali, mingħajr sustanzi kimiċi, permezz tal-azzjoni naturali tax-xemx biss.

— Il-ħamrija vulkanika tipika tal-Gżejjer Kanarji hija ta' kwalità fqira, hija nieqsa mill-materja organika u fiha abbundanza ta' minerali bażaltiċi. Għandha karatteristiċi fiżiċi u kimiċi li huma speċifiċi ħafna, minħabba li fihom komponenti amorfi jew ikkristallizzati ħażin, fosthom is-silikati tal-aluminju u l-ossidrossidi tal-ħadid u tal-aluminju. Dawn il-komponenti, imsejħa materjali andiċi, jagħtu lill-ħamrija dawn il-karatteristiċi: porożità għolja, densità baxxa, kapaċità kbira ta' żamma tal-ilma u kapaċità kbira li jiffurmaw mikroaggregati stabbli. Il-pjanti ospitanti li jikbru fuq din il-ħamrija għandhom kontenut baxx tal-ilma u ma għandhomx bżonn wisq rekwiżiti nutrizzjonali, li hija r-raġuni għalfejn il-kuċċinilji li jospitaw għandhom kontenut baxx ta' umdità (inqas minn 13 %), u b'konsegwenza ta' dan, għandhom konċentrazzjoni għolja ta' aċidu karminiku (minn tal-inqas 19 % f'materja niexfa).

Hemm ukoll fatturi umani inerenti li jikkontribwixxu għall-karatteristiċi tal-"Cochinilla de Canarias".

— Għad-differenza tal-kuċċinilja li tinkiseb f'territorji oħra, fil-Gżejjer Kanarji jitkabbar tip wieħed ta' pjanta ospitanti, l-*Opuntia ficus indica*, u tip wieħed ta' insett, id-*Dactylopius coccus*. Kemm il-pjanta ospitanti kif ukoll l-insett adattaw perfettament għall-ambjent ġeografiku.

— Il-passi kollha tal-produzzjoni jitwettqu bl-idejn b'mod artiġjanali, mit-tħawwil tal-kaktus għat-trobbija, il-qbid u t-tnixxif tal-parassita Dan wassal għall-iżvilupp ta' tekniki u għarfien li ngħaddew minn ġenerazzjoni għall-oħra, u wassal ukoll biex ifeġġu termini speċifiċi tal-qasam, fosthom "rengues", "cuchara", "milana", "grano", eċċ.

Għalhekk, jista' jiġi konkluż li għadd ta' fatturi naturali u storiċi jorbtu l-"Cochinilla de Canarias" mal-ambjent ġeografiku tagħha u mat-tradizzjonijiet u d-drawwiet tal-produtturi tagħha, li b'hekk jagħtuha l-karatteristiċi speċifiċi tagħha.

**Ir-referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni**

(it-tieni sottoparagrafu tal-Artikolu 6(1) ta' dan ir-Regolament)

http://www.gobiernodecanarias.org/agricultura/icca/Doc/Productos_calidad/PLIEGO_DE_CONDICIONES_DOP_COCHINILLA_DE_CANARIAS.pdf